

DAFTAR PUSTAKA

- Adams M, O. M. Maurice. 2008. *Food Microbiology Third Edition*. RSC Publisihing. Guildford.
- Adawiah, D. S. dan A. Muawanah. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Kimia Valensi*. 1(2): 130-136.
- Adisarwanto, T. 2005. *Kedelai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ai, N. S. dan M. Ballo. 2010. Peranan Air dalam Perkecambahan. *Jurnal Ilmiah Sains*. 10(2): 190-195.
- Andarwulan, N. dan H. Purwiyatno. 2004. Perubahan mutu (fisik, kimia, mikrobiologi) produk pangan selama pengolahan dan penyimpanan produk pangan. *Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (Self Life)*. 1-2 Desember 2004, Bogor, Indonesia.
- Anggrahini, S. 2007. Pengaruh Lama Perkecambahan Terhadap Kandungan α -Tokoferol dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau. *Agritech*. S27(4): 152-157.
- Anggrahini. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2013. Soy Story. *Food review*. 8(10): 46-51.
- Astawan, M. dan A. E. Febrinda. 2009. Isoflavon Kedelai sebagai Antikanker. *Pangan*. 18(55): 42-50.
- Balitkabi. 2008. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*. Agroinovasi. Malang.
- Ban, W., Song, J., Argyropoulod, D. S. dan L. A. Lucia. 2005. Improving The Physical and Chemical Functionally of Starch – Derived Films with Biopolymers. *Journal of Applied Polymer Science*. 100(1): 2542-2548.
- Buck, D. F. 1991. *Antioxidant*. Didalam: J. Smith, editor. *Food Additive User's Handbook*. Blackie Academic dan Professional. Glasgow.
- Cahyono, B. 2007. *Kedelai*. CV Aneka Ilmu. Semarang.
- Campbell, N. A., J. B. Reece dan L. G. Mitchell. 2000. *Biologi*. Erlangga. Jakarta.
- Cevallos-Casals, B. dan L. Cisneros-Zevallos. 2010. Impact of Germination on Phenolic Content and Antioxidant Activity of 13 Edible Seed Species. *Food Chem*. 119(4): 1485-1490.
- Charalampos, P. 2008. Natural antioxidant constituents from selected aromatic plants and their antimicrobial activity against selected pathogenic microorganism. *Food Technol Biotechnol*. 46(2) : 151-156.

- Choi, U. K., Y. S. Jeong, O. J. Kwon, J. D. Park dan Y. C. Kim. 2011. Comparative Study of Quality Characteristics of Korean Soy Sauce Made with Soybeans Germinated Under Dark and Light Conditions. *Int J Mol Sci.* 12(11): 8105-8118.
- Edmond, J. B., T. L. Senn dan F. S. Andrews. 1975. *Fundamentals of Horticulture*. McGraw Hill Book Company. New York.
- Ferguson, J. M., R. D. Keys, F. W. McLaughlin dan J. M. Warren. 2017. *Seed and Seed Quality*. NC State Extension Publications. North Carolina.
- Finch-Savage, W. dan G. Leubner-Metzger. 2006. Seed Dormancy and The Control of Germination. *Tansley Review-New Phytologist.* 171(1): 501-523.
- Fitter, A. H. dan R. K. M. Hay. 1991. *Fisiologi Lingkungan Tanaman*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Ghosh, G., P. Panda, M. Rath, A. Pal, T. Sharma dan D. Das. 2015. GC-MS Analysis of Bioactive Compounds in the Methanol Extract of *Clerodendrum viscosum* Leaves. *Pharmacognosy Res.* 7(1): 110-113.
- Ginting, E., S. S. Antarlina dan S. Widowati. 2009. Varietas Unggul Kedelai Untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian.* 28(3): 79-87.
- Gordon, M., J. Pokorny dan N. Yanisliewa. *Antioxidant in Food: Practical Application*. CRC Press. Florida.
- Harliansyah. 2005. Mengunyah Halia Menyah Penyakit. *Indonesian Student Association in Malaysia.* 8(1): 92-97.
- Heim, K. E., A. R. Tagliaferro dan D. J. Bobilya. 2002. Flavonoids antioxidants: chemistry, metabolism and structure-activity relationships. *Journal of Nutritional Biochemistry.* 13(10): 572-584.
- Hsieh, M. C. dan T. L. Graham. 2001. Partial Purification and Characterization of a Soybean Beta-Glucosidase with High Specific Activity Towards Isoflavones Conjugates. *Phytochemistry.* 58(7): 995-1005.
- Huang, X., W. Cai dan B. Xu. 2014. Kinetic Changes of Nutrient and Antioxidant Capacities of Germinated Soybean (*Glycine max L.*) and Mung Bean (*Vigna radiata L.*) with Germination Time. *Food Chemistry.* 143(1): 268-276.
- Irwan, A.W. 2006. Budidaya tanaman kedelai. http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/03/budidaya_tanaman_kedelai.pdf. 4 November 2017.
- Juniper, S. and L. K. Abbott. 1991. The Effect of salinity on spore germination and hyphal extension of some VA mycorrhizal fungi. *European Symposium an Mycorrhizas*. Sheffield.
- Kamil, J. 1997. *Teknologi Benih 1*. Angkasa Raya. Padang.

- Kanetro, B. dan Wariyah. 1998. *Penurunan Aktivitas Lipoxygenase Kacang-Kacangan dengan Perkecambahan Unuk Menghilangkan Flavour Langu Mie Kering Berprotein Tinggi (Tahap I)*. Kopertis Wilayah V. Yogyakarta.
- Kartasapoetra, A. G. 1979. *Teknologi Penyuluhan Pertanian*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Kim, W. J., H. Y. Lee, M. H. Won dan S. H. Yoo. 2005. Germination Effect of Soybean on its Content of Isoflavones and Oligosaccharides. *Food Science and Biotechnology*. 14(4): 498-502.
- Kusumiyati, T. M. Onggo dan F. H. Habibah. 2017. Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam NaCl Terhadap Pertumbuhan dan Kualitas Bibit Lima Kultivar Asparagus. *J. Hort.* 27(1): 79-86.
- Larcher, W. 2003. *Physiological Plant Ecology: Ecophysiological and Stress Physiology of Functional Groups*. Springer. Berlin.
- Levitt. 1990. *Responses of Plant to Environment Stress*. Cornegia Institution of Washington. California.
- Malencic, D., J. Cvejic dan J. Miladinovic. 2012. Polyphenol Content and Antioxidant Properties of Colored Soybean Seeds from Central Europe. *J Med Food*. 15(1): 89-95.
- Mardiyanto, T. C. dan S. Sudarwati. 2015. Studi Nilai Cerna Protein Susu Kecambah Kedelai Varietas Lokal Secara In Vitro. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1(5): 1256-1264.
- Miller, H. E., F. Rigelhof, L. Marquart, A. Prakash dan M. Kanter. 2000. Antioxidant content of whole grain breakfast cereals, fruits and vegetables. *Journal of The American College of Nutrition*. 19(3): 312-319.
- Moise, J. A., S. Han, L. G. Savitch, D. A. Johnson dan B. L. A. Miki. 2005. Seed Coats: Structure, Development, Composition and Biotechnology. *In Vitro Cellular and Development Biology-Plant*. 41(5): 620-644.
- Muchtadi, Deddy. 2010. *Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Mudjirahmini, D. dan T. Ersam. 2006. *4-Fenilkumarin pada Fraksi Polar Ekstrak Etil Asetat dari Batang Garcinia balica Miq*. Prosiding Seminar Nasional Kimia VIII. ITS. Surabaya.
- Narsih, Yunianta dan Harijono. 2008. Studi Lama Perendaman dan Lama Perkecambahan untuk Menghasilkan Tepung Rendah Tanin dan Fitat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(3): 173-180.
- Nikolova, Milena. 2011. Screening of Radical Scavenging Activity and Polyphenol Content of Bulgarian Plant Species. *Pharmacognosy Res*. 3(4): 256-259.

- Nurdini, A. L., L. Nuraida, A. Suwanto dan Suliantari. 2015. Microbial Growth Dynamics during Tempe Fermentation in Two Different Home Industries. *International Food Research Journal*. 22(4): 1668-1674.
- Oliveira, A. K. M. D., J. W. F. Ribeiro, K. C. L. Pereira dan C. A. A. Silva. 2013. Effects of Temperature on the Germination of *Diptychandra aurantiaca* (Fabaceae) Seeds. *Acta Sci., Agron.* 35(2): 203-208.
- Ortiz, F. A. G., E. S. M. Martinez, M. E. Valverde, Y. R. Aza, J. D. J. Berrios dan R. M. Escobedo. 2017. Profile Analysis and Correlation Across Phenolic Compounds, Isoflavones and Antioxidant Capacity during Germination of Soybeans. *CyTA-Journal of Food*. 15(4):516-524.
- Pan, Z. dan W. Tangratanavalee. 2003. Characteristics of Soybeans as Affected by Soaking Conditions *Lebensm.-Wiss. U.-Technol.* 36(1): 143–151.
- Pego, R. G., J. A. S. Grossi dan J. G. Barbosa. 2012. Soaking Curve and Effect of Temperature on the Germination of Daisy Seeds. *Horticultura Brasileira* 30(2): 312-316.
- Pelczar, Michael dan E.C. S. Chan. 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi. Cetakan I.* UI Press. Jakarta.
- Plaza, I., B. Ancos dan M. P. Cano. 2003. Nutritional and Health-Related Compounds in Sprouts and Seeds of Soybean (*Glycine max*), Wheat (*Triticum aestivum L.*) and Alfalfa (*Medicago sativa*) Treated by A New Drying Method. *European Food and Research Technology*. 216(1): 138-144.
- Pourmorad, F., S. J. Hosseinimehr dan N. Shahabimajd. 2006. Antioxidant Activity, Phenol and Flavonoid Contents of Some Selected Iranian Medical Plants. *African Journal of Biotechnology*. 5(11): 1142-1145.
- Pratt, D. E. dan B. J. F. Hudson. 1990. *Natural Antioxidants not Exploited Commercially. Di dalam Wini Trilaksani. Food Antioxidants.* Elsevier Applied Science. London.
- Purwandi, E. 2011. Seleksi Benih Tahan Kering melalui Uji PEG. <http://www.masbied.com.pdf> [diakses pada tanggal 4 November 2017].
- Rosalina. 2011. *Swasembada Kedelai Terancam Gagal.* Bogor. <http://www.tempo.co/read/news> [diakses 29 Mei 2017].
- Rosmarkam, A. dan N. W. Yuwono. 2002. Ilmu Kesuburan Tanah. Kanisius. Yogyakarta.
- Rubatzky, V. E. dan Yamaguchi. 1998. *Sayuran Dunia, Prinsip, Produksi, dan Gizi, alih bahasa Catur Herison.* ITB. Bandung.

- Samapundo, S., J. Ampofo-Asiama, T. Anthierens, R. Xhaferi, I. V. Bree, S. Szczepaniak, O. Goemaere, L. Steen, M. Dhooge, H. Paelinck, K. Dewettinck dan F. Devlieghere. 2010. Influence of NaCl Reduction and Replacement on the Growth of *Lactobacillus sakei* in Broth, Cooked Ham and White Sauce. *International Journal of Food Microbiology*. 143(1): 9-16.
- Sayuti, Kesuma dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. AU Press. Padang.
- Setyorini, S. D. dan E. Yusnawan. 2016. Peningkatan Kandungan Metabolit Sekunder Tanaman Aneka Kacang sebagai Respon Cekaman Biotik. *Iptek Tanaman Pangan*. 11(2): 167-174.
- Shahidi, F. dan M. Naczk. 1995. *Food Phenolics*. Technomic pub. Co. Inc. Lancaster.
- Shafaei, S. M., A. A. Masoumi dan H. Roshan. 2016. Analysis of Water Absorption of Bean and Chickpea during Soaking using Peleg Model. *Journal of the Saudi Society of Agriculture Sciences*. 15(2): 135-144.
- Shetty, K. 2004. *Enhancement of Total Phenolic Ldopa and Proline Content in Germinating Fava Bean in Response to Bacterial Elicitors*. Departemen of Food Science Massachusetts. USA.
- Shyam, R. dan N. C. Aery. 2012. Effect of Cerium on Growth, Dry Matter Production, Biochemical Constituents and Enzymatic Activities of Cowpea Plants [*Vigna unguiculata* [L.] Walp.]. *J. Soil Sci. Plant Nutr*. 12(1): 1-14.
- Situmeang, M., A. Purwantoro dan S. Sulandari. 2014. Pengaruh Pemanasan Terhadap Perkecambahan dan Kesehatan Benih Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill). *Vegetalika*. 3 (3): 27-37.
- Slinger, D. and Tenison, K. 2005. *Salinity Glove Box Guide-NSW Murray and Murrumbidgee Catchments*. An initiative of the Southern Salt Action Team, NSW Department of Primary Industries. NSW.
- Stefferd, A. 1961. *Seeds*. The United States Government Printing Office. New York.
- Sudjadi, B. 2006. *Fisiologi Lingkungan Tanaman*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Sukatiningsih, A. M. Yustian dan S. W. Windrati. 2013. Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Sukrosa Elisitor terhadap Senyawa Antioksidan dan Racun pada Kecambah Koro Kratok [*Phaseolus lunatus* (L) Sweet]. *Agritrop Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 11(1): 7-13.
- Sutopo, L. 2002. *Teknologi Benih*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Suwignyo, R. A. 2007. Ketahanan Tanaman Padi Terhadap Kondisi Terendam: Pemahaman Terhadap Karakter Fisiologis untuk Mendapatkan Kultivar

Padi yang Toleran di Lahan Rawa Lebak. Kongres Ilmu Pengetahuan Wilayah Barat Palembang. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Palembang.

- Trilaksani. 2003. Aktivitas Antioksidan dan Imunomodulator Serealia Non Beras. *Skripsi*. Jurusan Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wachid, Mochammad. 2006. Optimalisasi Zat Gizi pada Proses Perkecambahan Pembuatan Taoge: Kajian Suhu dan Lama Perendaman. *GAMMA*. 1(2): 112-117.
- Wardani, K. E., F. R. Mantiri, N. S. Ai dan M. Rumondor. 2014. Kajian Ethylene Triple Response terhadap Kecambah Tiga Varietas Kedelai. *Jurnal Bioslogos*. 4(2): 77-82.
- Winaktu dan J. Gracia. 2011. Peran Zinc dalam Respon Imun. *J. Kedokteran Meditek*. 17(44): 24-34.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wrigley, C. W., H. Corke, K. Seetharaman dan J. Faubion. 2015. *Encyclopedia of Food Grains*. Academic Press. UK.
- Yu, W. L. dan Q. Wang. 2015. Effect of Processing on Phenolic Content and Antioxidant Activity of Four Commonly Consumed Pulses in China. *Journal of Horticulture*. 2(2): 1-5.
- Zhang, S., L. Zhang, H. Zhang, G. Fan, J. Qiu, Z. Fang, H. Wu, Y. Wang dan X. Zhao. 2017. Hongjintian Injection Attenuates Myocardial Oxidative Damage via Promoting Autophagy and Inhibiting Apoptosis. *Oxid Med Cell Longev*. 2017(6965739): 1-11.